

ОБҐРУНТУВАННЯ
технічних та якісних характеристик предмета закупівлі,
його очікуваної вартості та/ або розміру бюджетного призначення
до закупівлі № UA-2022-02-02-006603-с

Підстава для публікації обґрунтування: постанова Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 №1266 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 01.08.2013 №631 і від 11.10.2016 №710».

Мета проведення закупівлі: забезпечення потреб Замовника у закупівлі якісних продуктів для належної організації харчування в закладах освіти, що підпорядковані Управлінню освіти Стрийської міської ради Стрийського району Львівської області у 2022р.

Замовник: Управління освіти Стрийської міської ради Стрийського району Львівської області.

Код ЄДРПОУ: 43968702.

Вид процедури: Відкриті торги.

Предмет закупівлі: «М'ясо (м'ясо свинини, м'ясо яловичини, філе птиці)»

Код ДК 021:2015:15110000-2 «М'ясо»

Очікувана вартість предмета закупівлі:

Відповідно до кошторисних призначень закладених на утримання харчування дітей навчальних закладів на 2022р., згідно проведеного аналізу ринку цін на вказану групу товарів із урахуванням можливих інфляційних ризиків та річного плану закупівель Управління освіти Стрийської міської ради. Очікувана вартість предмета закупівлі становить 1 896 800.00грн. з ПДВ.

Заявлена кількість товарів, робіт чи послуг:

№ з/п	Найменування товару	Характеристика товару	Кількість, кілограми
1	М'ясо свинини	Свинина охолоджена не нижче I категорії вітчизняного виробника (стегно, лопатка без кісток м'ясо свинини нежирне) з температурою в товщині м'якоті від +4 до 0°C, м'якоть, знята з відповідної частини напівтуші у вигляді шматків різної величини. Поверхня м'яса рівна, необвітрена, м'ясо зачищене від сухожиллю і грубих поверхневих плівок. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. Колір і запах характерні для доброякісного м'яса, категорія не нижче першої). Маркування: наклеєні паперові етикетки де вказані: реєстраційний номер бойні чи переробного підприємства, за винятком випадків, коли оброблення та зняття м'яса з кісток здійснюється за місцем продажу, номер ДСТУ, кількість товару, дата виробництва, кінцевий термін придатності та т.п., без льоду та снігу. Упаковка - у ящики з гофрованого картону, або пластикові ящики, дно і стінки яких застеляються підпергаментом або полімерними та іншими матеріалами, які дозволені Міністерством охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами. Відповідність вимогам діючого санітарного	1052

		законодавства України обов'язкова.	
2	Філе курки	Філе куряче охолоджене не нижче I категорії, вітчизняного виробника, без шкіри, добре обезкровлене, чисте без пошкоджень, подряпин, розривів, повинне бути очищеним, не ушкодженим, цілим, без сторонніх запахів, рожевого кольору. Маркування: наклеєні паперові етикетки де вказані: реєстраційний номер бойні чи переробного підприємства, за винятком випадків, коли оброблення та зняття м'яса з кісток здійснюється за місцем продажу, назва виробника та/ або торгова марка, номер ДСТУ, кількість товару, дата виробництва, кінцевий термін придатності та т.п., розфасовані у лотки або картонну тару, не нижче I категорії. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.	10418
3	М'ясо яловичини	М'ясо яловичини - М'ясо яловичини має бути сухої заморозки без льоду та сніжної крихти, вищого гатунку, без кісток. М'якуш отриманий від спинної, поперекової, тазостегнової та лопаткової частин туш, зачищених від сухожилок і грубих поверхневих плівок, без кісток. Поверхня чиста, не завітрена, без ослизнювання. Мати запах доброякісного м'яса, без стороннього запаху. Колір - від рожевого до червоного. По консистенції м'ясо повинно бути пружним та еластичним. Яловичина може бути розфасована та упакована таким чином, який дозволяє забезпечити збереження її споживчих властивостей і безпечність під час зберігання та транспортування. Яловичина повинна відповідати вимогам ДСТУ, ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам.	964

Строк надання послуг/виконання робіт: до 31.12.2022 року.

У відповідності з вимогами Закону України «Про публічні закупівлі», з метою раціонального та ефективного використання коштів місцевого бюджету, планується закупівлю оприлюднити на сайті Уповноваженого органу з питань закупівель.

Кваліфікаційні критерії, встановлені до учасників торгів:

1. Наявність обладнання та матеріально-технічної бази;
2. Наявність працівників відповідної кваліфікації, які мають необхідні знання та досвід;
3. Документально підтвердженого досвіду повного виконання аналогічних договорів.

Начальник управління освіти

Стасенко Л.Л.